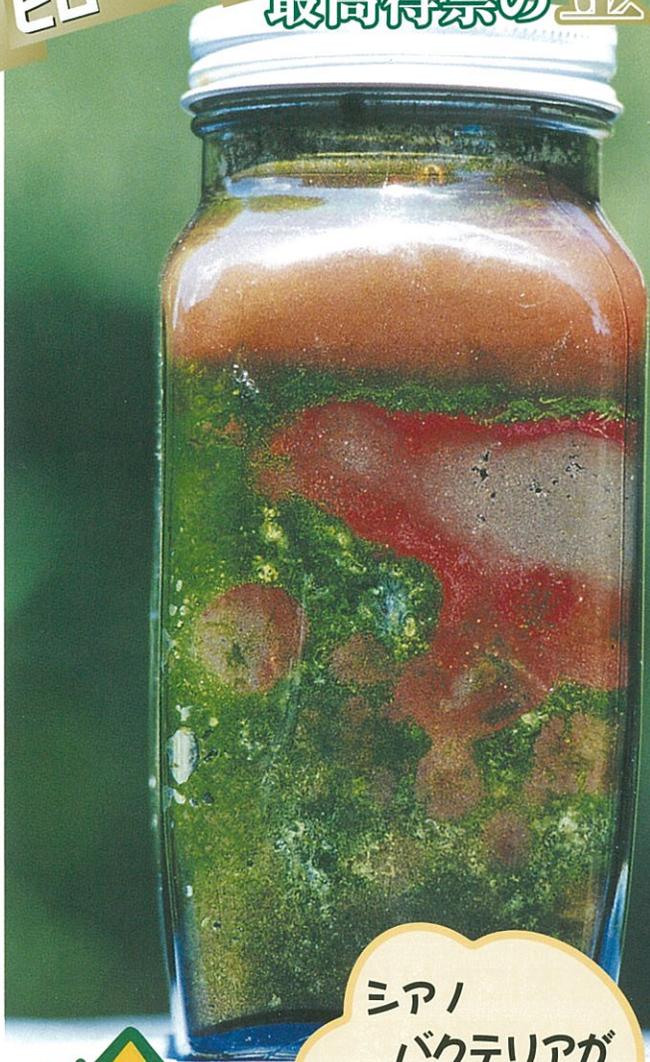


日本一のお米
ピロール米

第8回「全国米・食味分析鑑定コンクール」
1782点の出品中から
最高得票の金賞!!



シアノ
バクテリアが
繁殖している
土壌です。



ピロール農法では 水田の土が...



普通の根

ピロールの根



根がしっかり伸びて
倒伏に強く
光合成の力も増大する

シアノバクテリア（ラン藻）は、地球上の酸素を作り出した生物で、土の中で酸素と有機物を作り出し、農薬やダイオキシンなどを浄化してくれます。

おいしくて、身体によいピロール米・ピロール野菜・ピロール茶、
温暖化防止も可能なピロール農法。
発酵分解型農業システムの従来農法から、
還元合成型農業システムのピロール農法です。

生産農家および
販売店を募集中!!

HP <http://www.pyrrol.com/>

ピロール米はどういうところがすごいのか？ 普通米とはどういうところが違うのか？



世界ではじめてのお米です。

ビタミンB12を含みます。
ビタミンB12は赤血球を造る
造血ビタミンとしてとても大切なものです。
普通のお米には含まれていません。



白米 5 kg 玄米 5 kg



弱アルカリ性のお米です。

pH（ペーハー、酸性度）が7.1~7.4の
弱アルカリ性のお米です。
普通のお米は6.8くらいの弱酸性
のものが多いです。



ミネラル (カルシウム・マグネシウム・亜鉛など) が多く含まれるお米です。

普通のお米よりも、15~25%も多く含まれます。
米ヌカもとてもおいしく、
きな粉を食べているようなと言われるます。



キレート化されているお米です。

お米のミネラル分の多くが
キレート化*されていて、
小腸などで吸収されやすくなっています。
……吸収されなければ栄養とはなりません。
普通のお米ではキレート化されている
割合が少ないので、
吸収されにくいことが多いです。



医者も薦めてくださるお米です。

体質改善にはミネラルや
ビタミンが大切です。
アトピーやアレルギーはミネラルやビタミンの
不足が一因とも言われます。
血糖値の気になる方にも優しいお米です。



古米になりにくい 素晴らしい特徴のあるお米です。 ……抗酸化力が強いんです。

酸化しにくい、いつまでもおいしいお米です。

ラン藻がたくさん繁殖した土壌で作られたおいしいお米です

* キレートとは、ギリシャ語で「カニのハサミ」という意味で、そのままでは吸収されにくいミネラルなどを、アミノ酸や有機酸によってカニバサミのようにはさみ込んで吸収されやすい形に変えたりすること。